

Brotzeit

„Strammer Max“

westfälischer Knochenschinken auf
Landbrot mit zwei Spiegeleiern 8,20

Brauhausteller

Hausmacher Aufschnitt Spezialitäten auf Brot
mit Röstkartoffeln und Spiegelei 10,90

Gemischtes Hausmacher Schnittchen

auf frischem Landbrot mit Blut- und
Leberwurst, Schinken und Salami 7,90

„Lowwerhannes“ Brotzeit

Diese zünftige Jausen-Brotzeit, benannt nach dem
letzten Edelherren der Burg Bilstein, bekommen
Sie seit der Eröffnung des Veischeder
Sonnenpfades in allen guten Restaurants des
Veischedetales:

frisches Landbrot mit Blut- und Leberwurst,
Salami, Käse, Gurke, Tomate und würzigem
westfälischen Knochenschinken, dazu eine
„Voisker Awetheike“ (Kräuterlikör) 10,50

Für unsere größten Gäste:

Schnitzel mit Pom-Fritz
dazu gibt´s einen kleinen Salat 7,90

Chicken-Nuggets
mit Pom-Fritz 7,50

Spaghetti
mit Tomatensauce 4,90

Kartoffelpuffer
mit Apfelmus 4,90

Räuberteller mit Messer und Gabel
(zum Stibitzen bei Papa und Mama!)

Dessert

Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern, Punsch-Pflaumen
und Sahnetupfer 6,20

Eiscreme

Gemischte Eiscreme
mit Schlagsahne 4,20

„Süßer Traum“

Vanille-Bourbon-Eis mit heißen
Himbeeren und Schlagsahne 5,50

Walnuss Becher

Köstliche Walnuss-Eiscreme
mit Amaretto und Sahne 4,90

Mini-Cremissimo-Eis-Desserts

eine Eiscreme schön angerichtet mit
Fruchtsauce und etwa Sahne – passt nach:

Amarena-Kirsch-Eiscreme 2,50

oder

Walnuss-Eiscreme 2,50

Küchen-Öffnungszeiten:

Mittags 12.00-14.00 Uhr

Abends 18.00-21.30 Uhr

**Alle Preise sind in Euro angegeben und
erhalten 19% Mehrwertsteuer sowie
Bedienungsgeld**

**Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergien
wenden Sie sich bitte an unser
Servicepersonal**

Die Neuheiten

Wiener Schnitzel vom Kalb

goldbraunes Kalbsschnitzel mit Butter gebraten mit
lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren
17,20

Hähnchenschnitzel „Bombay“

Hähnchenschnitzel mit Panko-Sesampanade auf pikantem
Gemüse-Curry mit Basmati Reis
13,70

Förster´s Schnitzel

zartes Rehschnitzel in Röstzwiebelpanade mit Pilzrahmsauce, dazu
Kroketten und Feldsalat mit Kartoffel-Dressing
16,90

Elsässer Schnitzel

knuspriges Schweineschnitzel mit Zwiebeln, Speck, Schmandsauce und Käse
überbacken, dazu Röstkartoffeln und ein bunter Salatteller
14,90

Vegie-Schnitzel (vegetarisch)

Aubergienenscheiben in Parmesanpanade mit mediterranen
Tortellini und Gemüse
9,90

Basti´s Liebling

Schnitzel vom Schwein mit feuriger Chilli-Cheesesauce,
dazu Pommes von der Süßkartoffel und Cole-Slowsalat
15,50

Schnitzel-Buffer

Immer Donnerstag -bitte reservieren- großes Schnitzelbuffer mit
Verschiedenen Schnitzelchen, Dips und Saucen, Salatbuffer und Gemüse,
so viel Sie mögen

19,90

Unsere Klassiker

Kröstchen nach Art des Hauses

paniertes Schnitzel auf Toast mit Spiegelei, Röstkartoffeln, ein wenig Champignon-Rahmsauce und bunten Salaten garniert, etwas zum Satt werden
15,20

Sahne-Schnitzel

mit frischen Champignons in milder Sahnesauce, dazu knusprige Röstkartoffeln und gemischter Salat
14,90

Schnitzel-Variation

Schnitzel mit Pommes-Frites und einem gemischten Salat, dazu wahlweise pikante Pfeffersauce **oder** fruchtige Zigeunersauce **oder** milde Champignon-Rahmsauce
14,90

Gefüllte Poularde

Pouardenbrustfilet mit Landschinken und Kräuterfrischkäse gefüllt, dazu Madeirasauce, Süßkartoffel-Wasabipüree und Romanesco-Röschen
16,20

Schweinefiletmedaillons

rosa gebratene Medaillons mit Johannisbeer- Pfeffersauce, dazu Kroketten und Gemüse mit Sauce Hollandaise
17,50

Fuhrmann-Steak

Rumpsteak vom argentinischem Black-Angus mit Ofenkartoffel, Kräuterbutter, knusprigen Röstzwiebeln und einem bunten Salatteller
250 Gramm: 26,70 / 300 Gramm: 31,90

Grill-Teller

mit Rind-, Geflügel- und Schweinesteaks vom Grill, dazu ein würziger Dip, Kräuterbutter, Pommes-Frites und ein bunter Salatteller
17,90

Basti's Burger

im Rosmarinbrötchen mit saftigem Rindfleisch (250g) Cheddar-Käse, Sauce, Bacon, Spiegelei, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, Dip und Kartoffel-Twisters
13,90

„Wilder Burger“

saftiges Patty vom heimischen Wild (ca. 200g) im Brötchen mit Trüffel-Mayo, Feldsalat, Camembert, Preiselbeeren und Rotwein-Zwiebeln. Dazu Country-Potatoes und Dip
13,20

Chili-Cheese-Burger

im Sesambrötchen mit saftigem Rindfleisch (250g) Chili-Cheesesauce, Salat, Jalapeños, Zwiebeln, Tomate und Country-Kartoffeln mit Wasabi-Mayonnaise
13,20

Vegetarisches

Veganes Gemüse-Curry

mit Basmati Reis

9,80

Ofenkartoffel

mit Kräuterquark, Streifen vom Räucherlachs
und Salatbouquet

10,90

...ein bisschen Fisch:

Weischeder Forellenfilet

zarte Forellenfilets aus der Forellenzucht Hoberg
in Oberveischede, in Mandelbutter gebraten mit
Dampfkartoffeln und Blattsalat

17,50

Lachs-Filet

gebratenes Lachsfilet unter der Kräuterkruste mit
Zitronen-Senfsauce, dazu Kartoffelstampf
und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing

18,20

Flammkuchen

Flammkuchen nach Elsässer Art

mit Creme-fraiche, Speck, Zwiebeln und feinen Lauchziebelringen

8,60

Flammkuchen mediterran (vegetarisch)

mit Creme-fraiche, mediterranem Gemüse, Schafskäse
und Lauchziebelringen

9,50

Suppen

Sangermann's Hochzeitssuppe

klassische Rindfleischsuppe mit hausgemachten Markklößen, Eierstich,
Gemüse und frischen Kräutern -im Topf serviert

5,90

Sauerländer Kartoffel-Cremesüppchen

mit geräucherter Mettwurst

5,50

Vorspeise

„Potthucke“

gebratene Potthucke -Sauerländer Kartoffelgericht- mit
Kräuter-Creme-fraiche und Salatgarnitur, wahlweise mit
geräuchertem Veischerder Fortellenfilet

oder

etwas Sauerländer Rauchschinken 7,90

oder

als Hauptgericht 12,90

Salat

Großer Salatteller

bunter Salat mit Medaillons vom Schweinefilet und
vom Geflügel 13,90

oder

mit Streifen vom Backhähnchen 11,90